

Tupperware®



ТУРБО-МИКСЕР «ОТ ШЕФА™»

РЕЦЕПТУРНЫЙ БУКЛЕТ

ТУРБО-МИКСЕР «ОТ ШЕФА™» (1,25 л)

Турбо-миксер «От шефа™» (1,25 л) с двумя скоростями – это удобное изделие для замешивания различных видов теста, а также соусов, кремов, муссов, взбивания яиц, белков, сливок и т. д.

Первая скорость – для лёгких и жидких смесей, вторая – для более густых.

В этом рецептурном буклете мы расскажем, на что способен **Турбо-миксер «От шефа™» (1,25 л)**, – приготовьте и классический майонез, и аппетитнейшие десерты.

Переключатель скоростей

- Переключитесь со скорости I на II, просто повернув рычаг.
- Режимы имеют маркировку непосредственно под переключателем скоростей.

Воронка

- Позволяет постепенно заливать небольшое количество ингредиентов во время взбивания.

Венчики

- 6 венчиков для быстрого и безупречного взбивания.

Ручка с рукояткой

- Удобно вращать в обе стороны с минимальным усилием.

Эргономичная крышка

- С высокой посадкой для снижения нагрузки на руки.

Основание

- Ручка и носик позволяют легко наливать ингредиенты. Индикаторы объема помогают при приготовлении рецепта. Противоскользящее силиконовое кольцо обеспечивает устойчивость изделия.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

- Сначала добавьте жидкие ингредиенты, а затем сухие: так будет легче перемешать содержимое, и в результате вы получите более однородную массу без комочков.
- При взбивании жидких ингредиентов используйте первую скорость, при добавлении сухих ингредиентов переключайте **Турбо-миксер** на вторую скорость.
- Чтобы собрать остатки теста или крема с венчиков, закройте **Турбо-миксер** крышкой и несколько раз прокрутите на первой скорости. Затем соберите при помощи **Силиконового скребка** остатки со стенок основания. Очень экономно!
- Чтобы густое тесто отлипло от венчиков, поверните ручку в противоположную сторону. Предусмотрено всё!

РЕКОМЕНДАЦИИ

- Мойте **Турбо-миксер** после каждого использования и храните в сухом и чистом месте.
- **Турбо-миксер «От шефа™» (1,25 л)** нельзя использовать в СВЧ-печи.
- **Турбо-миксер** можно мыть в посудомоечной машине при температуре до 65 °С.
- Предпочитаете мыть посуду руками? Вот простой совет: налейте в основание немного мыльной воды, закройте крышкой и сделайте несколько оборотов на первой скорости.

ЕЩЁ БОЛЬШЕ ВОЗМОЖНОСТЕЙ

- Вы можете использовать основание **Турбо-миксера «От шефа™» (1,25 л)** с крышкой **Ёмкости для смешивания (1,25 л)**, с насадками **Набора «Поварёнок»**, а также с **Мини-шейкером (350 мл)**.
- Растопите шоколад в **Мини-шейкере (350 мл)** на водяной бане, налив тёплую воду (50-60 °С) в основание **Турбо-миксера** и поместив в него через крышку **Мини-шейкер (350 мл)**.
- Натрите цедру лимона и/или выжмите свежий лимонный сок, чтобы добавить в ваше кулинарное произведение кислинку.





ДОМАШНИЙ МАЙОНЕЗ



Время подготовки:
2 минуты

НА 8 ПОРЦИЙ

- 3 столовые ложки горчицы
- 2 яичных желтка
- ½ чайной ложки соли
- 1 щепотка перца
- 300 мл подсолнечного масла
- 1 столовая ложка уксуса

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. В основание **Турбо-миксера «От шефа™» (1,25 л)** добавьте горчицу, яичные желтки, соль, перец и 3 столовые ложки масла, накройте крышкой и взбивайте на первой скорости в течение 10 секунд.
2. Установите воронку на крышку, залейте оставшееся масло, постоянно взбивая на первой скорости.
3. Залейте уксус в воронку, переключите на вторую скорость и взбивайте в течение 10 секунд.
4. Если вам нравится майонез плотной текстуры, то можете перестать взбивать. Если вы любите более жидкий майонез, влейте через воронку 1-2 столовые ложки воды и взбивайте на второй скорости ещё в течение нескольких секунд.

Чесночный соус:

2 зубчика чеснока (очищенного и измельчённого) и 1 чайная ложка молотого красного перца

Зелёный соус:

5-6 веточек нарезанных трав (петрушка, кервель, зелёный лук или кинза)

Соус тартар:

50 г нарезанных солёных огурцов, 30 г нарезанных каперсов, 2-3 веточки нарезанных трав (петрушка, зелёный лук, эстрагон) и щепотка молотого чили

Лимонный соус:

замените уксус на 1 столовую ложку лимонного сока и цедру половины лимона

Соус карри:

1 столовая ложка молотого карри

Соус из хрена:

1 столовая ложка тёртого хрена

СЫТНЫЙ ПИРОГ



Время подготовки:
10 минут



180 °C / 55-60 минут



Дополнительное время:
30 минут

НА 10 ПОРЦИЙ

- 4 яйца
- 125 мл молока
- 100 мл подсолнечного масла
- 200 г муки
- 2 чайные ложки разрыхлителя
- соль и перец
- 100 г вяленых помидоров
- 100 г маслин без косточек
- 15 г размягчённого масла и муки (для посыпки **Кастрюли «УльтраПро™»**)

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Разогрейте духовой шкаф до 180 °C без конвекции.
2. В **Турбо-миксере «От шефа™» (1,25 л)** смешайте яйца, молоко и масло, накройте крышкой и перемешайте на первой скорости.
3. Добавьте муку, разрыхлитель, соль и перец, переключите на вторую скорость и взбивайте до однородной массы.
4. Нарежьте вяленые помидоры на кубики и нарежьте маслины на ломтики. Добавьте их в тесто и снова перемешивайте в течение 5 секунд.
5. Смажьте маслом и посыпьте мукой **Кастрюлю «УльтраПро™» (1,8 л)**, затем вылейте в неё тесто. Выпекайте без крышки в течение 55-60 минут.
6. Дайте постоять 10 минут, затем достаньте из кастрюли.

Перед нарезкой и подачей на стол дайте остыть в течение не менее 20 минут.

Другие варианты:

Замените вяленые помидоры и оливки на:

- 200 г варёной курицы, нарезанной на мелкие кусочки, и небольшой пучок нарезанного зелёного лука
- 200 г варёных и очищенных креветок, нарезанных на мелкие кусочки, и 1 столовую ложку карри
- 200 г измельчённого тунца (консервированного) и 3-4 веточки рубленой петрушки





ШОКОЛАДНЫЙ ПИРОГ БЕЗ МУКИ



Время подготовки:
10 минут



360 Вт /
2 минуты



190 °C /
22-25 минут



Дополнительное время:
16 минут

НА 15 ПОРЦИЙ

- 115 г тёмного шоколада
- 115 г сливочного масла, нарезанного кубиками
- 150 г сахара
- ¼ чайной ложки соли
- щепотка ванилина
- 3 яйца
- 50 г какао-порошка
- сахарная пудра для подачи (по желанию)

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Достаньте решётку из духового шкафа и разогрейте его до 190 °C без конвекции.
2. Разломайте шоколад на кусочки и смешайте с маслом в **Кувшине «МикроКук» (1 л)**, накройте крышкой и поставьте в микроволновую печь на 2 минуты при мощности 360 Вт. Дайте постоять в течение 1 минуты. Перемешайте **Силиконовым скребком малым**. Если шоколад расплавился не полностью, разогрейте его ещё раз в микроволновой печи — каждый раз не дольше 30 секунд — до гладкой текстуры.
3. В **Турбо-миксер «От шефа™» (1,25 л)** добавьте растопленный шоколад, сахар и соль, накройте крышкой и перемешивайте на второй скорости до однородности.
4. Добавьте ванилин, яйца и перемешайте на второй скорости до однородности.
5. Добавьте половину какао-порошка, перемешайте на второй скорости, добавьте вторую половину какао-порошка и снова перемешайте.
6. Поставьте **Силиконовую форму «Противень»** на решётку.
7. Вылейте тесто в форму и запекайте в течение 22-25 минут.
8. Перед извлечением из формы дайте пирогу полностью остыть.
9. Дополнительно: перед подачей на стол посыпьте сахарной пудрой.

БЛОНДИ



Время подготовки:
15 минут



180 °C /
25-30 минут



Дополнительное время:
15 минут

НА 15 ПОРЦИЙ

- 350 г муки
- 2 чайные ложки крахмала
- ½ чайной ложки разрыхлителя
- 1 чайная ложка соли
- 225 г сливочного растопленного масла
- 325 г тростникового сахара
- 2 яйца
- 1 яичный желток
- щепотка ванилина
- ½ стакана белого шоколада (кусочками)
- ½ стакана нарубленного ореха пекана (по желанию)

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Достаньте решётку из духового шкафа и разогрейте его до 180 °C без конвекции.
2. Смешайте муку, крахмал, разрыхлитель и соль в **Замесочном блюде (3 л)**.
3. Растопите шоколад в **Мини-шейкере (350 мл)** на водяной бане, налейте тёплую воду (50-60 °C) в основание **Турбо-миксера «От шефа™»**, закройте крышкой **Ёмкости для смешивания (1,25 л)** и поместите **Мини-шейкер (350 мл)** в основание через крышку.
4. В **Турбо-миксер «От шефа™» (1,25 л)** добавьте растопленный шоколад и светло-коричневый сахар, накройте крышкой и перемешивайте на второй скорости до однородности.
5. Добавьте яйца, желток и ванилин в **Турбо-миксер «От шефа™» (1,25 л)** и перемешайте.
6. Перемешивая на второй скорости, добавьте ⅔ стакана сухих ингредиентов из **Замесочного блюда (3 л)** и перемешивайте до однородности. Добавьте ещё ⅓ стакана смеси таким же образом.
7. Добавьте кусочки белого шоколада и пекан к оставшейся муке, затем перемешайте смесь **Силиконовым скребком** до однородности.
8. Поставьте **Силиконовую форму «Противень»** на решётку.
9. Равномерно распределите тесто по форме с помощью **Силиконового скребка**.
10. Выпекайте в течение 25-30 минут. Перед тем как доставать из формы, дайте полностью остыть.





ЛИМОННЫЙ ПИРОГ С КРЕМОМ МАСКАРПОНЕ И ОЛИВКОВЫМ МАСЛОМ



Время подготовки:
15 минут



180 °C /
50-60 минут



Дополнительное время:
30 минут

НА 12 ПОРЦИЙ

- 240 г муки
- 1 чайная ложка разрыхлителя
- 1 чайная ложка соли
- 3 яйца
- 275 г сахара
- цедра 3 лимонов
- 180 мл оливкового масла
- 180 мл молока
- 15 г размягчённого масла и муки (для посыпки **Кастрюли «УльтраПро™»**)

Крем маскарпоне:

- 300 мл охлаждённых жирных сливок
- 100 г сахарной пудры
- щепотка ванилина
- 225 г размягчённого сыра маскарпоне

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Разогрейте духовой шкаф до 180 °C без конвекции.
2. В **Замесочном блюде (3 л)** смешайте муку, разрыхлитель и соль.
3. В **Турбо-миксер «От шефа™» (1,25 л)** добавьте яйца, накройте крышкой и взбивайте на первой скорости до слабой пены.
4. Добавьте сахар и цедру к яйцам, переключите на вторую скорость и перемешивайте до однородности.
5. Установите воронку, затем налейте оливковое масло в воронку и медленно перемешивайте на второй скорости.
6. Добавьте половину сухой смеси и медленно перемешайте на второй скорости до однородности.
7. Влейте молоко через воронку и медленно перемешайте до однородности, затем добавьте оставшуюся сухую смесь и снова перемешайте.
8. Смажьте маслом **Кастрюлю «УльтраПро™» (1,8 л)** и вылейте в нее тесто. Выпекайте без крышки в течение 50-60 минут, проверяя готовность зубочисткой.
9. Дайте постоять 10 минут, затем достаньте из кастрюли. Перед нарезкой и подачей на стол оставьте не менее 20 минут для остывания. Подавайте с кремом маскарпоне.
10. Для приготовления крема маскарпоне: в основании **Турбо-миксера «От шефа™» (1,25 л)** смешайте сливки, сахарную пудру и ванилин. Взбивайте на первой скорости до устойчивых пиков. Добавьте размягчённый сыр маскарпоне, переключите на вторую скорость и взбивайте до получения однородной массы.

ШОКОЛАДНЫЕ БАТОНЧИКИ С АРАХИСОВЫМ МАСЛОМ



Время подготовки:
10 минут



360 Вт /
2,5 минуты



Дополнительное
время: 1 минута



Время охлаждения:
20 минут

НА 15 ПОРЦИЙ

Основа из арахисового масла:

- 150 г сахарной пудры
- 100 г крекеров из муки грубого помола
- ¼ чайной ложки соли
- 400 г арахисового масла или любого другого орехового масла
- щепотка ванилина
- 55 г растопленного сливочного масла

Шоколадная глазурь:

- 15 г арахисового масла или любого другого орехового масла
- 200 г тёмного шоколада

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. В **Комбайн «Экстра-шеф» (1,35 л)** добавьте сахарную пудру, крекеры и соль, закройте крышкой и измельчите до образования мелкой крошки. Отложите в сторону.
2. В **Турбо-миксер «От шефа™» (1,25 л)** добавьте арахисовое масло, закройте крышкой и перемешивайте на второй скорости до кремообразного состояния.
3. Добавьте половину крекерной смеси, перемешивайте на второй скорости до однородности.
4. Перемешайте **Силиконовым скребком** и добавьте оставшуюся смесь, ванилин и растопленное масло. Перемешайте на второй скорости до однородности.
5. Перелейте смесь из арахисового масла в **Силиконовую форму «Противень»** и равномерно распределите **Силиконовым скребком**, слегка утрамбуйте. Переложите в **Охлаждающий лоток (2,25 л)** и отложите в сторону.
6. Для приготовления шоколадной глазури: разломайте шоколад на кусочки и смешайте с арахисовым маслом в **Кувшине «МикроКук» (1 л)**, накройте крышкой и поставьте в микроволновую печь на 2 минуты 30 секунд на 360 Вт. Дайте постоять в течение 1 минуты. Размешайте с помощью **Силиконового скребка малого**. Если шоколад расплавился не полностью, разогрейте его ещё раз в микроволновой печи — каждый раз не дольше 30 секунд — до гладкой текстуры.
7. Вылейте шоколадную смесь поверх слоя из крекеров и равномерно распределите **Силиконовым скребком**.
8. Поставьте в холодильник на 20 минут или пока смесь не застынет.
9. Достаньте из формы, разрежьте на 15 частей и подавайте.



МИНИ-БЕЗЕ ПАВЛОВА



Время подготовки:
15 минут



110 °C /
1 ч 15 мин



Дополнительное время:
45 минут

НА 9 ПОРЦИЙ

- 3 яичных белка комнатной температуры
- ¼ чайной ложки лимонного сока
- 100 г сахарной пудры
- 2 чайные ложки крахмала
- щепотка ванилина
- взбитые сливки и свежие ягоды для подачи

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Достаньте решётку из духового шкафа и разогрейте его до 110 °C без конвекции.
2. В **Турбо-миксер «От шефа™» (1,25 л)** добавьте яичные белки и лимонный сок, закройте крышкой и взбивайте на первой скорости до образования пены.
3. Добавьте половину сахарной пудры, насыпая по 2 столовые ложки за раз, и взбивайте до устойчивых пиков.
4. Переключите на вторую скорость и добавьте оставшуюся сахарную пудру по 2 столовые ложки за раз, медленно, до образования однородной массы.
5. Добавьте крахмал и ванилин и медленно перемешайте.
6. Поставьте **Силиконовую форму «Противень»** на решётку.
7. Ложкой выложите 9 одинаковых порций белковой смеси на форму. При помощи ложки сформируйте небольшие углубления в центре каждой порции.
8. Поставьте форму в духовой шкаф и выпекайте в течение 1 часа 15 минут. Не открывайте дверцу духового шкафа во время выпекания.
9. После приготовления оставьте в духовом шкафу ещё на 45 минут.
10. Сверху украсьте пирожные взбитыми сливками и свежими ягодами или джемом из свежих ягод.

ВИШНЁВЫЙ ТАРТ



Время подготовки:
15 минут



190 °C /
35-40 минут

НА 8 ПОРЦИЙ

- 250 мл молока
- 3 яйца
- 30 г растопленного сливочного масла
- щепотка ванилина
- 140 г сахара
- 200 г муки
- 2 чайные ложки разрыхлителя
- 380 г спелой вишни без косточек
- сахарная пудра для подачи

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Достать решётку и разогреть духовой шкаф до 190 °C без конвекции.
2. В **Турбо-миксер «От шефа™» (1,25 л)** добавьте молоко, яйца, растопленное сливочное масло и ванилин, закройте крышкой и взбивайте на первой скорости до однородности.
3. Через **Универсальное сито «Шинуа»** просейте сахар, муку и разрыхлитель вместе в **Замесочное блюдо (3 л)**. Добавьте половину просеянной сухой смеси в **Турбо-миксер «От шефа™» (1,25 л)**, закройте крышкой и перемешивайте на второй скорости до однородности.
4. Добавьте оставшуюся просеянную сухую смесь, продолжайте смешивать на второй скорости до однородности.
5. Поставьте **Силиконовую форму «Принцесса»** на решётку духового шкафа и залейте в неё тесто. Разложите вишню по всему тесту.
6. Выпекайте в течение 35-40 минут, проверяя готовность с помощью зубочистки.
7. При подаче посыпьте сахарной пудрой.





АНГЛИЙСКИЕ БУЛОЧКИ



Время подготовки:
10 минут



220 °C /
12-15 минут

НА 8 ПОРЦИЙ

- 200 г муки
- ½ столовой ложки разрыхлителя
- ¼ чайной ложки соли
- 1 чайная ложка сахара
- 155 мл охлаждённых жирных сливок
- 40 г сильно охлаждённого сливочного масла

Дополнительные ингредиенты:

- ½ сухофруктов, орехов

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Достаньте решётку из духового шкафа и разогрейте его до 220 °C без конвекции.
2. Через **Универсальное сито «Шинуа»** просейте муку, разрыхлитель, соль и сахар в **Замесочное блюдо (3 л)** и отложите в сторону.
3. В **Турбо-миксер «От шефа™» (1,25 л)** добавьте сливки, закройте крышкой и взбивайте на первой скорости до мягких пиков.
4. При помощи **Тёрки «Мандолина Турбо»** натрите масло в основание **Турбо-миксер «От шефа™» (1,25 л)**. Закройте крышкой и взбивайте на первой скорости до однородности.
5. Добавьте просеянную сухую смесь в смесь из взбитых сливок двумя партиями, переключите на вторую скорость и перемешайте до однородности. Если вы используете дополнительные ингредиенты, добавьте их на этом этапе и перемешайте на второй скорости.
6. При помощи **Силиконового скребка** выложите тесто на **Подложку**, слегка посыпанную мукой. Замесите тесто до образования однородной массы.
7. Поставьте **Силиконовую форму «Принцесса»** на решётку.
8. При помощи **Скатки с кольцами** раскатайте тесто в форме круга толщиной около 3 см и диаметром 16 см.
9. Разрежьте тесто на 8 равных частей и поместите их в **Силиконовую форму «Принцесса»**.
10. Выпекайте в течение 12-15 минут. Подавайте тёплыми.

Вы можете добавить в тесто другие ингредиенты (сладкие или солёные).

ПЕЧЕНЬЕ ИЗ ОРЕХОВОГО МАСЛА

БЕЗ ВЫПЕКАНИЯ



Время подготовки:
10 минут



Время заморозки:
10-20 минут

НА 4 ПОРЦИИ:

- 175 г арахисового масла или любого другого орехового масла
- 30 мл растопленного сливочного масла
- 70 г кокосовой стружки
- щепотка ванилина

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. В **Турбо-миксер «От шефа™» (1,25 л)** добавьте арахисовое масло и растопленное масло, закройте крышкой и перемешайте на второй скорости до исчезновения комочков.
2. Добавьте оставшиеся ингредиенты и перемешайте до однородности.
3. Используя ложку для мороженого, выложите в **Охлаждающий лоток (2,25 л)** 8 порций печенья. Плотнo закройте контейнер крышкой и поставьте в морозильную камеру на 10-20 минут. Подавайте холодным.

Можно хранить в холодильнике в течение недели.



МЯГКИЕ КОКОСОВЫЕ КЕКСЫ



Время подготовки:
10 минут



170 °C /
35 минут



Дополнительное время:
5 минут

НА 6 ПОРЦИЙ

- 4 яичных белка
- щепотка соли
- 125 г сахара
- 100 г кокосовой стружки
- 30 мл крахмала

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Достаньте решётку из духового шкафа и разогрейте его до 170 °C без конвекции.
2. В **Турбо-миксер «От шефа™» (1,25 л)** добавьте яичные белки, соль, сахар, закройте крышкой и взбивайте на первой скорости в течение 15-20 секунд до образования пены.
3. В **Малом «Хит-параде» (300 мл)** смешайте кокосовую стружку и крахмал, затем добавьте их в белки. Переключите на вторую скорость и перемешивайте в течение 15 секунд до образования однородной массы.
4. Поставьте **Силиконовую форму «Капкейки»** на решётку и равномерно распределите тесто.
5. Поставьте решётку на нижний уровень духового шкафа и выпекайте около 35 минут.
6. Дайте постоять 5 минут, а затем достаньте из формы, перевернув её на разделочную доску или тарелку и осторожно надавив на дно формы.



САМЫЕ БЫСТРЫЕ ИРИСКИ



Время подготовки:
10 минут



900 Вт /
1-2 минуты



Время охлаждения:
1-2 часа

НА 30 ПОРЦИЙ

- 500 г тёмного шоколада
- 100 г мини-marshmallow
- 360 г сгущённого молока
- 30 г сливочного масла
- щепотка соли
- щепотка ванилина

Начинка по желанию:

- измельчённые орехи

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. В **Кастрюлю «МикроПлюс» (3 л)** добавьте шоколад, marshmallow, сгущённое молоко, масло и соль. Закройте крышкой и разогревайте в микроволновой печи в течение 1 минуты на мощности 900 Вт. Размешивайте **Силиконовым скребком малым** до исчезновения комочков. Marshmallow могут не полностью раствориться, это нормально.

2. Вылейте смесь в основание **Турбо-миксера «От шефа™» (1,25 л)**, добавьте ванилин и начинку по желанию. Закройте крышкой и перемешивайте на второй скорости до образования однородной смеси гладкой текстуры.

3. Поместите **Силиконовую форму «Противень»** в **Охлаждающий лоток (2,25 л)**.

4. Вылейте смесь в форму и равномерно распределите **Силиконовым скребком**.

5. Поставьте в холодильник на 1-2 часа или до полного застывания.

6. Нарежьте на 30 маленьких кусочков.





ТОНКИЕ БЛИНЧИКИ



Время подготовки:
10 минут



Сковорода /
± 20 минут

НА 4 ПОРЦИИ

- 400 мл молока
- 4 яйца
- 45 мл растительного масла
- 200 г муки
- ½ чайной ложки соли
- 50 г сахара (по желанию, для сладких блинов)

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Налейте 45 мл молока в **Турбо-миксер «От шефа™» (1,25 л)**, затем добавьте яйца, масло, муку и соль (добавьте сахар, если вы готовите сладкие блины). Закройте крышкой и перемешивайте на второй скорости в течение 20 секунд.
2. Добавьте 150 мл молока и перемешивайте в течение ещё 20 секунд на второй скорости. Добавьте оставшееся молоко, переключите на первую скорость и перемешивайте в течение 20 секунд.
3. Слегка смажьте маслом **Сковороду универсальную «От шефа™» «Прованс» (ø 24 см)** и поставьте её на сильный огонь. Жарьте блины, выливая небольшое количество смеси в сковороду и распределяя её по всей поверхности тонким слоем. Через минуту переверните блин при помощи **Лопатки узкой**. Жарьте блин ещё в течение 1 минуты. Обе стороны должны быть слегка золотистыми.
4. Повторите с оставшимся тестом.

Такого количества ингредиентов хватит для приготовления 8-10 блинчиков, в зависимости от их толщины.

МАСЛЯНЫЙ КРЕМ



Время подготовки:
10 минут

НА 1 НЕБОЛЬШУЮ ПОРЦИЮ

- 115 г размягчённого масла
- 180 г сахарной пудры
- 30 мл сливок
- ½ чайной ложки ванильного сахара

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Положите в **Турбо-миксер «От шефа™» (1,25 л)** масло, закройте крышкой и взбивайте на второй скорости до кремообразного состояния.
2. Добавьте сахарную пудру, закройте крышкой и взбивайте на второй скорости до однородности.
3. Добавьте оставшиеся ингредиенты, закройте крышку и продолжайте на второй скорости.
4. Используйте для украшения тортов или кексов.

ТВОРОЖНЫЙ КРЕМ



Время подготовки:
5 минут

НА 1 НЕБОЛЬШУЮ ПОРЦИЮ

- 300 г творожного сыра
- 100 мл жирных сливок (33 %)
- 80 г сахарной пудры

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. В основание **Турбо-миксера «От шефа™» (1,25 л)** добавьте сливки и сахарную пудру, накройте крышкой и взбейте на первой скорости в течение нескольких секунд.
2. Добавьте творожный сыр, перемешайте при помощи **Силиконового скребка**, накройте крышкой и взбивайте на второй скорости 1,5-2 минуты.





ВАНИЛЬНЫЙ КЕКС



Время подготовки:
10 минут



180 °C /
± 50 минут



Дополнительное время:
30 минут

НА 8 ПОРЦИЙ

- 330 г муки
- 130 г сахара
- 1 столовая ложка разрыхлителя
- 60 г ванильного сахара
- 60 г крахмала
- щепотка соли
- 200 мл молока
- 4 яйца
- 250 г размягчённого масла
- 15 г размягчённого масла и муки (для посыпки **Кастрюли «УльтраПро™»**)

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

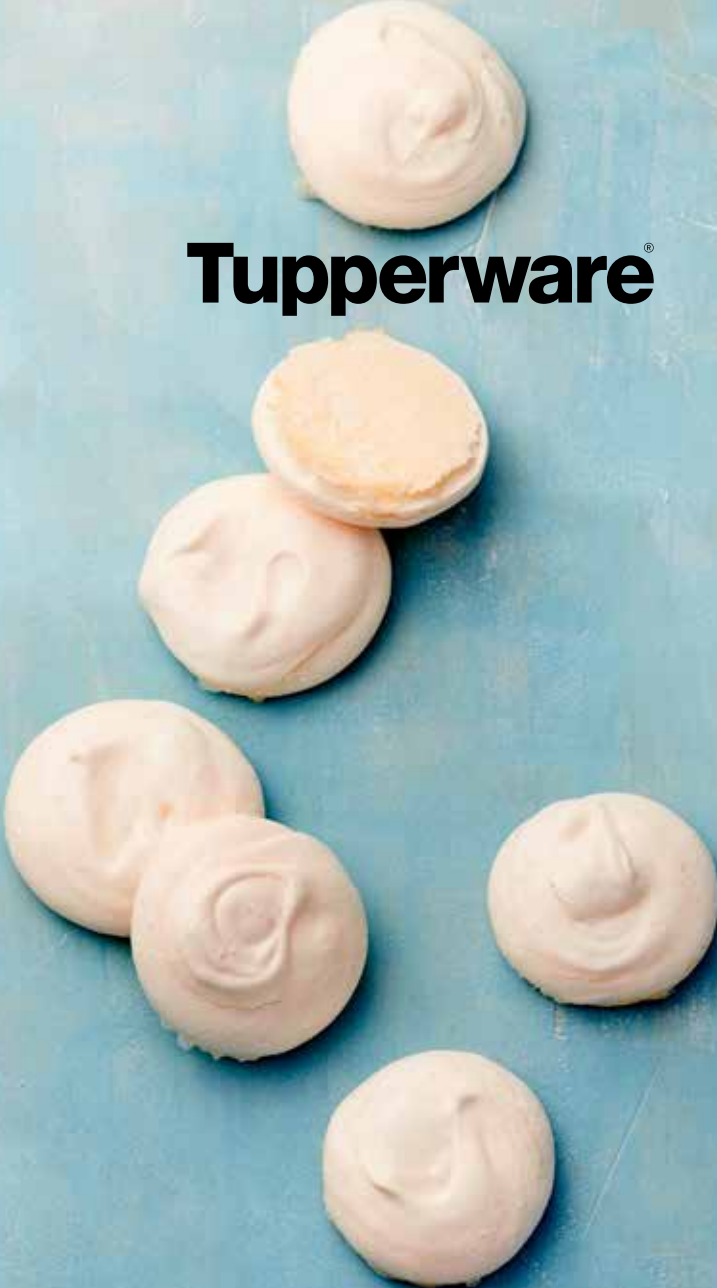
1. Разогрейте духовой шкаф до 180 °C без конвекции.
2. В **Замесочном блюде (3 л)** смешайте **Силиконовым скребком** все сухие ингредиенты.
3. В **Турбо-миксер «От шефа™» (1,25 л)** добавьте молоко, яйца и масло, закройте крышкой и перемешивайте на первой скорости в течение 20 секунд. На этом этапе смесь может выглядеть не совсем однородной.
4. Добавьте половину сухих ингредиентов из **Замесочного блюда (3 л)** и перемешивайте на второй скорости в течение 10 секунд.
5. Добавьте оставшиеся сухие ингредиенты и перемешивайте на второй скорости в течение ещё 20 секунд.
6. Смажьте маслом и посыпьте мукой **Кастрюлю «УльтраПро™» (1,8 л)**, затем вылейте в неё тесто. Выпекайте без крышки около 50 минут.
7. Дайте постоять 10 минут, затем достаньте из кастрюли.

Перед нарезкой и подачей на стол дайте остыть в течение 20 минут.

СОДЕРЖАНИЕ

ДОМАШНИЙ МАЙОНЕЗ	4-5
СЫТНЫЙ ПИРОГ	6-7
ШОКОЛАДНЫЙ ПИРОГ БЕЗ МУКИ	8-9
БЛОНДИ	10-11
ЛИМОННЫЙ ПИРОГ С КРЕМОМ МАСКАРПОНЕ И ОЛИВКОВЫМ МАСЛОМ	12-13
ШОКОЛАДНЫЕ БАТОНЧИКИ С АРАХИСОВЫМ МАСЛОМ	14-15
МИНИ-БЕЗЕ ПАВЛОВА	16-17
ВИШНЁВЫЙ ТАРТ	18-19
АНГЛИЙСКИЕ БУЛОЧКИ	20-21
ПЕЧЕНЬЕ ИЗ ОРЕХОВОГО МАСЛА БЕЗ ВЫПЕКАНИЯ	22-23
МЯГКИЕ КОКОСОВЫЕ КЕКСЫ	24-25
САМЫЕ БЫСТРЫЕ ИРИСКИ	26-27
ТОНКИЕ БЛИНЧИКИ	28-29
МАСЛЯНЫЙ И ТВОРОЖНЫЙ КРЕМЫ	30-31
ВАНИЛЬНЫЙ КЕКС	32-33





Tupperware®

© Tupperware®. Все права защищены. Права на тексты, изображения и товарный знак принадлежат головной компании Dart Industries Inc. Никание части настоящего издания не могут быть воспроизведены, использованы или переданы в любой форме одним из способов передачи и размножения информации без предварительного письменного согласия правообладателя. Это положение относится к фотопированию, размножению, воспроизведению, переводам, а также к сохранению и обработке на компьютере.

Mytupperware.ru – заказ on-line.
Tupperware.ru